

海外に自慢できる千葉県のめぐみ

米粉のにんじんカップケーキ

材料（1人分）

米粉	20 g	ベーキングパウダー	1g
シナモン	0.01g	牛乳	16g
鶏卵	8g	サラダ油	4g
グラニュー糖	7g	食塩	0.02g
にんじん	14g	マフィンカップ	1個

作り方

- ①米粉、ベーキングパウダー、シナモンを合わせておく。
- ②牛乳、鶏卵、サラダ油、グラニュー糖、食塩を合わせてよく混ぜる。
- ③②にすりおろしたにんじんを汁ごと加えてよく混ぜる。
- ④①を加えて混ぜる。
- ⑤マフィンカップに入れ、180℃に熱したオーブンで15～20分焼く。



船橋市のブランド野菜

船橋市のブランド野菜として栽培されているにんじんと、千葉県産の米粉、卵で作ったカップケーキです。米粉100%で、もちもちとした食感を楽しめます。にんじんはすりおろして入れることで、鮮やかなオレンジ色に仕上がります。ほんのり香るシナモンがアクセントです。

レシピの考案：船橋市立夏見台小学校